Gebrauchsanleitung · Rezepte



AKA party-grill

acosta

So einfach sind Gebrauch und Pflege

Der „acosta" party-grill ist ein Tischgrill, in welchem Speisen schnell und problemlos **gegrillt, überbacken** und **getoastet** werden.

Vor Inbetriebnahme unbedingt Fettfangschale einschieben und Deckel schließen.

Es ist zu empfehlen, die Innenseite des Deckels mit Aluminium-Folie auszulegen, um das Einbrennen von Fettspritzern zu vermeiden.

Der elektrische Anschluß erfolgt über eine Zuleitung und Schutzkontaktstecker.

Vorheizen mit richtig eingelegtem Rost auf Fettfangschale. Der Rost ist je nach Rezept bzw Höhe des Grillgutes auf hohe Füße oder - einfach umgedreht - auf niedrige Füße zu stellen. Vorheizzeiten siehe Rezepte.

Zum Grillen, Überbacken und Toasten heiße Fettfangschale und Grillrost mittels Aushebergriff soweit herausziehen, daß die Schale gerade noch auf dem vorderen Teil des Bodens aufliegt. Vorbereitete Speisen auf Rost auflegen und einschieben. Dabei Deckel geschlossen halten.

Zubereitungszeiten siehe Rezepte.
Alle Zeitangaben sind nur Anhaltswerte, die je nach der vorhandenen Netzspannung und Feuchtigkeit des Grillgutes abweichen können.

Zur Beurteilung des Grillvorganges Deckel anheben.

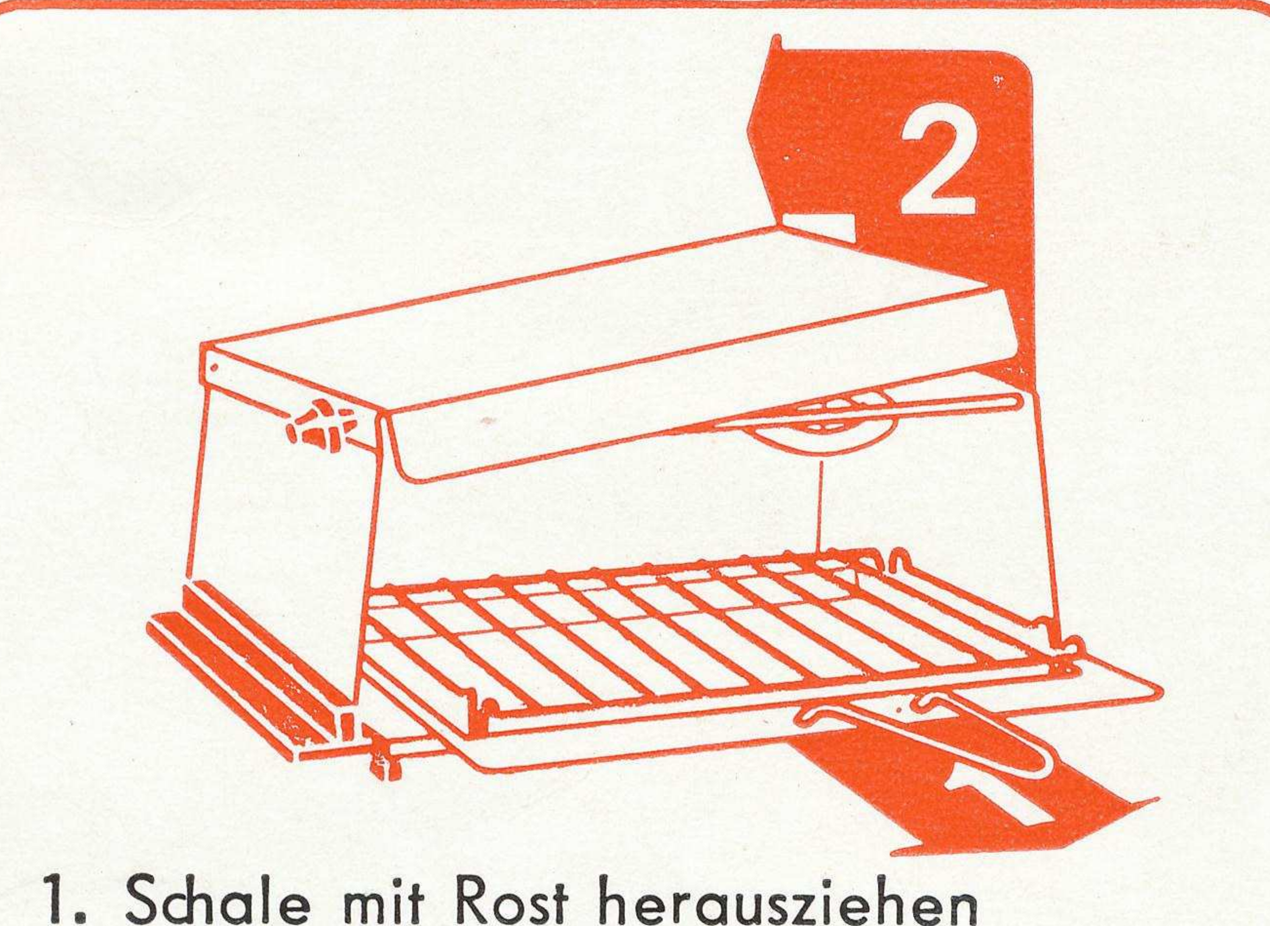
Außerbetriebnahme durch Herausziehen des Steckers aus der Wandsteckdose.

Reinigung in heißem Spülwasser möglichst kurzfristig nach dem Gebrauch. Alle Flächen können mit Bürste und feinem Haushaltscheuermittel bearbeitet werden.

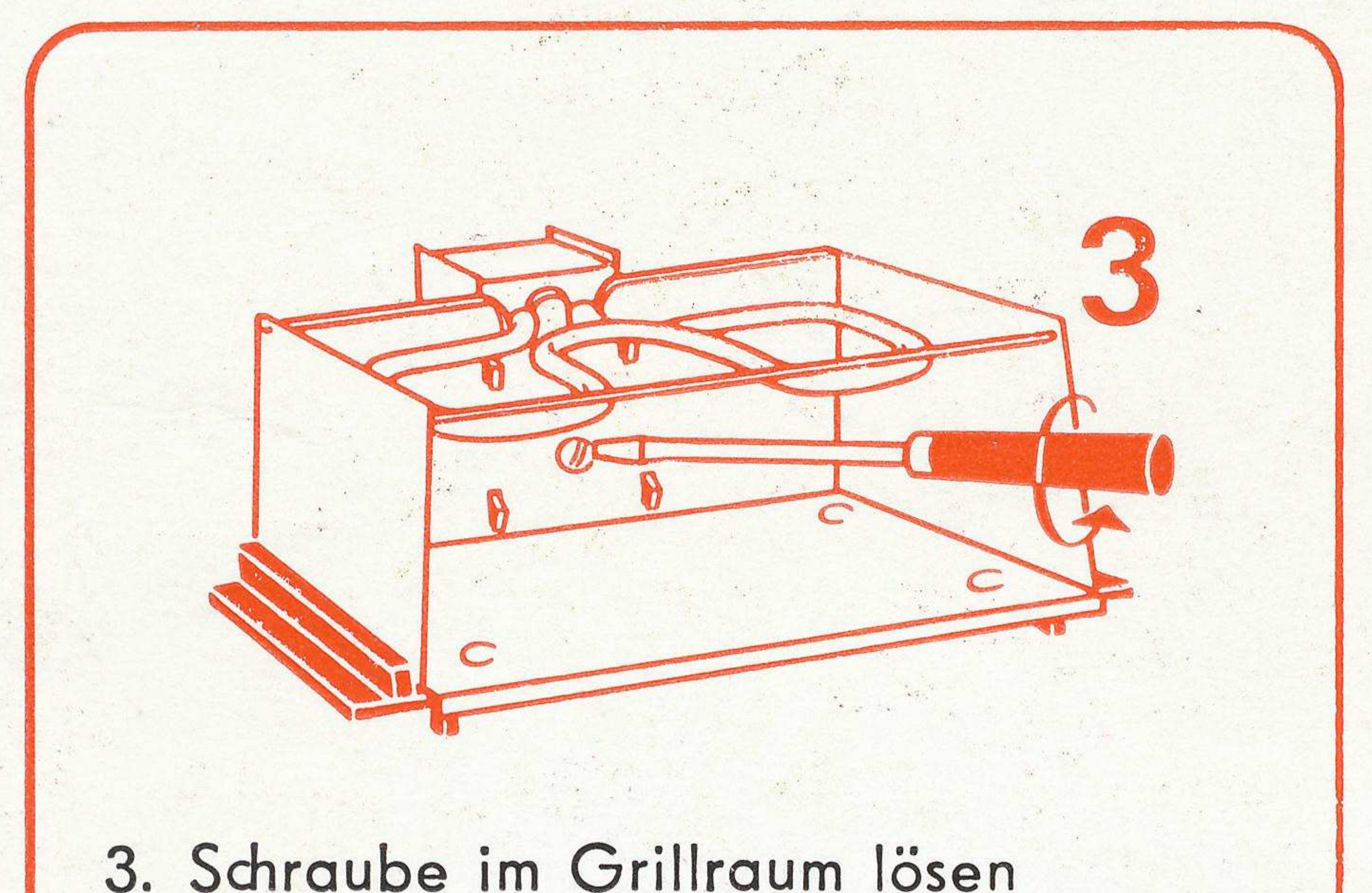
Heizkörper nicht naß säubern.

Der „acosta" party-grill darf weder in Möbel eingebaut noch ohne Aufsicht betrieben werden.

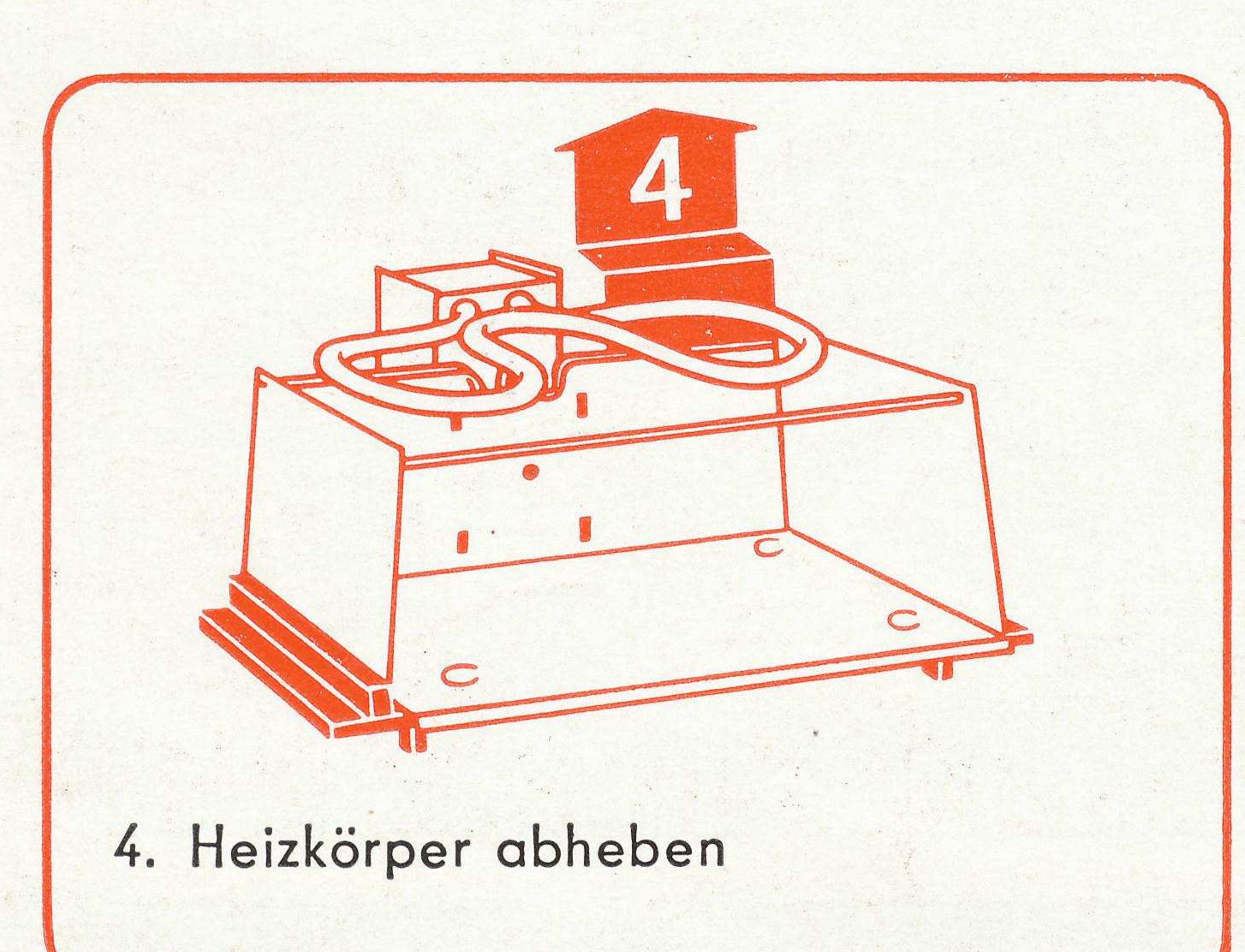
Demontage zur Reinigung



1. Schale mit Rost herausziehen
2. Deckel rechts anheben und nach links wegziehen



3. Schraube im Grillraum lösen



4. Heizkörper abheben

Montage in umgekehrter Reihenfolge.

Grundregeln beim Grillen

1. Vorheizzeit unbedingt einhalten, dabei Deckel geschlossen lassen, damit der „Hit schock" dafür sorgt, daß kein Fleischsaft austritt und das Grillgut saftig bleibt.
2. Fleisch möglichst nicht abwaschen, sondern feucht abreiben. Sonst nach dem Waschen sorgfältig abtrocknen.
3. Das trockene Grillgut zuerst würzen - aber nicht salzen - dann mit Öl oder zerlassener Butter beidseitig einpinseln.
4. Bei magerem Fleisch auch den Grillrost einfetten.
5. Fleisch grundsätzlich erst nach dem Grillen salzen, damit durch das Salz kein Saft aus dem rohen Fleisch herausgezogen wird.
6. Nie mit einer Gabel in das Grillgut stechen. Fleisch mit einer Grill- oder Toastzange wenden (oder mit 2 Löffeln).
7. Bei den angegebenen Grillzeiten werden 2 cm dicke Scheiben gut durchgebraten. Wenn Sie die Steaks innen rosa lieben, nehmen Sie 3 cm dicke, wenn Sie sie blutig mögen, 4 cm dicke Fleischstücke.
8. Heruntergetropften Fleischsaft lösen Sie mit wenig Wasser auf. Dazu stellen Sie die Fettfangschale bei aufgeklapptem Deckel auf den noch heißen Rohrheizkörper.

Nr. 1 deutsch 4/2 837/8 50 Rc 1022/78 III 21 6

Lukullische Rezepte, die Sie ausprobieren sollten - mit dem party-grill

1. Steak „Budapest"

2 bis 4 cm dicke Scheiben Rinderfilet mit Pfeffer und Paprika würzen. Mit Öl oder zerlassener Butter beidseitig einpinseln. Rost ebenfalls einfetten. Steaks auf beiden Seiten grillen. Erst nach dem Grillen salzen. Mit Kräuterbutter, Tomatenketchup und Weißbrot servieren.

Rost hohe Füße
Vorheizen 5 Minuten
Grillen 1. Seite ca. 7 Minuten
2. Seite ca. 6 Minuten

2. Pfeffersteak

2 bis 4 cm dicke Filetsteaks mit Knoblauch- und Paprikapulver einreiben, mit frisch gemahlenem grobem Pfeffer bestreuen. Pfeffer mit dem flachen Messer andrücken, Steaks beidseitig mit Öl oder zerlassener Butter einpinseln. Rost einfetten. Steaks auf beiden Seiten grillen und danach salzen. Mit Kräuterbutter zu Pommes frites und Zuckererbsen oder Butterbohnen servieren

Rost hohe Füße
Vorheizen 5 Minuten
Grillen 1. Seite ca. 7 Minuten
2. Seite ca. 6 Minuten

3. Rumpsteak

Roastbeef in Scheiben von 2-3 cm Dicke schneiden, leicht klopfen und an der Fettseite etwas einschneiden. Mit Pfeffer würzen, beidseitig einölen und möglichst 2-3 Stunden zugedeckt stehen lassen.
Auf dem eingefetteten Rost beidseitig grillen und danach salzen.
Mit Zwiebelringen garnieren und mit Sahnemeerrettich, Brunnenkresse-, Rapunzel- oder Kopfsalat servieren.

Rost hohe Füße
Vorheizen 5 Minuten
Grillen 1. Seite ca. 7 Minuten
2. Seite ca. 6 Minuten

4. Kalbssteak

Aus Kalbsschnitzelfleisch 2-4 cm dicke Scheiben schneiden, beidseitig pfeffern und mit zerlassener Butter oder Öl einpinseln. Rost einfetten. Steaks auf beiden Seiten grillen. Danach salzen. Mit Sardellenbutter und Zitronenscheiben belegen.

Rost hohe Füße
Vorheizen 5 Minuten
Grillen 1. Seite ca. 7 Minuten
2. Seite ca. 6 Minuten

5. Kalbssteak „Maintenon"

Wenn Sie ein Festessen servieren wollen, überbacken Sie die fertig gegrillten Kalbssteaks mit Cremechampignons.

Zubereitung: frische oder Dosenchampignons in Scheiben schneiden und in Butter dämpfen, mit Mehl anstäuben und mit etwas Kondensmilch cremig rühren. Vom Feuer nehmen, mit Eigelb verbessern und abschmecken. Diese Pilzmasse auf die gegrillten Steaks als Häufchen verteilen, mit geriebener Semmel bestreuen und mit Butterflöckchen belegen. Die Steaks - jetzt auf niedrigem Rost - nochmals im heißen Grill bis zur goldgelben Krustenbildung überbacken.
Mit Kopfsalat, Tomatenecken und Zitronenspalten garnieren.

Grillen wie Rezept Nr. 4
Überbacken auf niedrigem Rost 2-3 Minuten

6. Schweinsfilet

Schweinslendchen in ca. 4 cm dicke Stücke schneiden, nur leicht klopfen. Diese kleinen Filets - pro Person 2 Stück - beidseitig pfeffern und einölen, auf beiden Seiten grillen, danach salzen.

Rost hohe Füße
Vorheizen 5 Minuten
Grillen 1. Seite ca. 7 Minuten
2. Seite ca. 6 Minuten



7. Schweinsfilet „Karlsbader Art"

Die gegrillten Filets mit Tomatenketchup bestreichen oder mit Worcestersoße beträufeln, mit je einer passenden Scheibe Lachs- oder Kochschinken belegen, gleichmäßig mit geschmeidigem Rührei behäufeln und reichlich mit Reibekäse bestreuen. Diese „Karlsbader" Filets - jetzt auf niedrigem Rost - nochmals im heißen Grill goldgelb überbacken.

Grillen wie Rezept Nr. 6
Überbacken auf niedrigem Rost 2-3 Minuten



8. Mixed Grill

Kleine gut fingerdicke vom Fett befreite Schweinefilets, Kalbsfilets, Lammschnitzel, Lamm- oder Schweinsniere, Kalbsleber, Schinkenspeck werden gepfeffert, eingeölt und auf beiden Seiten gegrillt.

Achtung: Niere, Leber sowie der eingerollte und mit einem Holzspießchen gehaltene Schinkenspeck werden erst beim Wenden des Fleisches in den Grill gegeben. Nach ca. 4 Min. wenden. Nach dem Grillen salzen.

Man kann zum Schluß ca. 3 Minuten auch pro Person 1 kleine Tomate, die über Kreuz eingeschnitten, gepfeffert und gesalzen und mit einem Butterflöckchen belegt wurde, mitgrillen.

Rost hohe Füße
Vorheizen 5 Minuten
Grillen 1. Seite ca. 7 Minuten
2. Seite ca. 6 Minuten

9. Wildfilet nach Jägerart

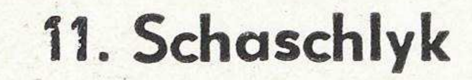
2 bis 3 cm dicke Scheiben Hirschfilet oder Rehsteak pfeffern, beidseitig mit Öl einpinseln und auf beiden Seiten grillen, danach salzen, warm stellen. Ca. 1 cm dicke Apfelscheiben (ohne Schale und Kerngehäuse) mit Weinbrand beträufeln, mit zerlassener Butter bepinseln und auf einer Seite 3 Minuten grillen. Je einen gegrillten Apfelring auf die fertigen Filets legen, mit Preiselbeerkompott oder Johannisbeergelee verzieren und nochmals mit Weinbrand beträufeln.
Dazu reicht man Kartoffelbrei und Pilze, auch kräftiges Brot schmeckt gut.

	Filet	Äpfel
Rost	hohe Füße	hohe Füße
Vorheizen	5 Minuten	
Grillen	1. Seite ca. 7 Min. 2. Seite ca. 6 Min.	ca. 3 Min.

10. Teufelsspieß

Schweinsfilet oder Schweineschnitzelfleisch wird in 3-4 cm große und 2 cm dicke Scheiben geschnitten, kleine Zwiebeln halbiert oder in Scheiben geschnitten Zwiebelhälften, Fleischstücke und dünne Scheibchen mageren Speck abwechselnd auf Spieße stecken, kräftig mit Pfeffer und Paprika würzen, mit Öl einpinseln. Von 3 Seiten grillen.
Salzen. Mit herzhafter „Teufelssoße" aus Tomatenketchup, Pfeffer, Worcestersoße, Salz, geriebenen Zwiebeln und Knoblauch überziehen, dazu Toast oder Reis und Salat.
Bei Verwendung des Original „acosta" Schaschlyk-Set **ohne Rost** grillen, sonst

Rost hohe Füße
Vorheizen 5 Minuten
Grillen 1. Seite 5-7 Minuten
2. Seite 4-5 Minuten
3. Seite 4-5 Minuten



11. Schaschlyk

Schweineschnitzelfleisch, Rinderfilet, Hammelfleisch, Leber oder Niere in fingerdicke Stücke von 3-4 cm schneiden, abwechselnd mit Speckscheiben, Zwiebelscheiben, Tomatenstücken, Gurken- oder Paprikastücken auf Spieße stecken (mit Gemüse beginnen), mit Pfeffer und Paprika oder Currypulver bestreuen, leicht mit Öl einpinseln. Von 3 Seiten grillen. Salzen.
Frisches Weißbrot und Salat dazu reichen.
Bei Verwendung des Original „acosta" Schaschlyk-Set **ohne Rost** grillen, sonst

Rost hohe Füße
Vorheizen 5 Minuten
Grillen 1. Seite 5-7 Minuten
2. Seite 4-5 Minuten
3. Seite 4-5 Minuten

12. Flambierter Spieß

Pro Person 1 kleines Schweineschnitzel, 1 Hammelkotelett und 1 kleines Kalbssteak mit Paprika bestreuen, ölen, beidseitig grillen, salzen. Nun abwechselnd mit Zwiebelringen auf einen Spieß stecken. In einem hochwandigen Topf in einer kleinen heißen Schale 1 Glas erwärmten Sliwowitz oder Kognak anbrennen, den Spieß auf den Topfrand legen und flambieren.
Sofort zu Reis und Letscho servieren.

Rost hohe Füße
Vorheizen 5 Minuten
Grillen 1. Seite ca. 7 Minuten
2. Seite ca. 6 Minuten



13. Buletten

400-500 g Hackfleisch vom Rind und Schwein, 1 eingeweichte gut ausgedrückte Semmel, 1 mittlere feingeschnittene Zwiebel, 1 Ei, Salz, Pfeffer vermengen und zu einem gebundenen Teig kneten, 4 Buletten formen, ölen und beidseitig grillen.

Rost	hohe Füße
Vorheizen	5 Minuten
Grillen	1. Seite ca. 7 Minuten 2. Seite ca. 6 Minuten

14. Hackstück „Schweizer Art"

Während die nach Rezept 13 zubereiteten Buletten brutzeln, werden 4 kleine bis mittlere Tomaten oben kreuzweise eingeschnitten, gesalzen und nach dem Wenden der Buletten für ca. 3 Minuten vorn mit in den Grill hineingegeben. Auf die fertigen Buletten die angewärmten Tomaten setzen, je eine Scheibe Schnittkäse auflegen und - jetzt auf niedrigem Rost - nochmals überbacken, bis der Käse cremig zerläuft. Dazu kräftigen Rohkostsalat oder Frischobst reichen.

Grillen	wie Rezept Nr. 13
Überbacken	auf niedrigem Rost ca. 3 Min.

15. Bulgarische Kebaptscheta

Hackfleisch - am besten $^2/_3$ Rind, $^1/_3$ Schwein - reichlich feingehackte Zwiebel, Pfeffer, Paprika, Knoblauch und Salz zu einem festen Teig kneten - eventuell etwas Öl dazugeben - und gut daumendicke Würstchen von ca. 50 g formen. Mit Öl bepinseln, von 3 Seiten grillen.
Abwandlung: reichlich gehackte Petersilie in den Fleischteig geben.
Mit Weißbrot, gehackter Zwiebel und rohen Paprikaschoten servieren.

Rost	hohe Füße
Vorheizen	5 Minuten
Grillen	1. Seite ca. 5 Minuten 2. Seite ca. 4 Minuten 3. Seite ca. 4 Minuten

16. Thüringer Rostbratwürste

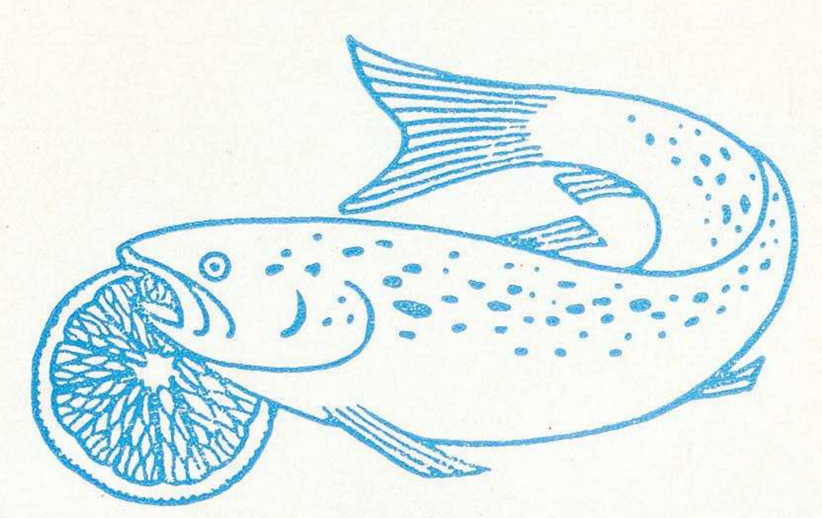
Bratwürste - bis 6 Stück - in heißem Wasser ziehen lassen, bis sie prall sind, herausnehmen und gut abtrocknen. Auf geöltem Rost von 3 oder 4 Seiten grillen.
Mit Senf und frischen Brötchen oder Kartoffelsalat reichen.

Rost	niedrige Füße
Vorheizen	5 Minuten
Grillen	1. Seite ca. 6 Minuten 2. Seite ca. 5 Minuten 3. Seite ca. 5 Minuten
oder	1. Seite ca. 6 Minuten 2. Seite ca. 3 Minuten 3. Seite ca. 3 Minuten 4. Seite ca. 3 Minuten

17. Bratwürste ohne Darm

Würste aus der Folie nehmen und mit Butter oder Öl bepinseln, Rost ebenfalls einfetten. Von 3 Seiten grillen.
Mit Meerrettichsenf oder scharf gewürztem Tomatenketchup servieren.

Rost	niedrige Füße
Vorheizen	5 Minuten
Grillen	1. Seite 5-6 Minuten 2. Seite 4-5 Minuten 3. Seite 4-5 Minuten



18. Würstchen „Picalilly"

Bei Cocktail-, Bock- oder Wienerwürstchen beidseitig die Haut vorsichtig kreuzweise einritzen, einölen. Würstchen beidseitig grillen, dabei bilden sich lustige Muster.
Die gegrillten Würstchen an einer Seite mit der herzhaften „Picalilly"-Soße - bestehend aus feingeschnittenem Essiggemüse, Kapern, Mayonnaise, Senf, Curry, Pfeffer und evtl. Salz - übergießen.
Dazu frische Gurken, Tomaten, Vollkorn- oder Graubrot reichen.

Rost hohe Füße
Vorheizen 5 Minuten
Grillen 1. Seite ca. 6 Minuten
2. Seite ca. 5 Minuten

19. Turiner Röllchen

Pro Person auf 1 dünne gepfefferte Kalbfleischscheibe 1 Scheibe rohen Schinken und darauf eine Käsescheibe legen, zusammenrollen, mit einem Rouladenspieß zusammenstecken, allseitig mit Öl oder zerlassener Butter bepinseln und auf dem gefetteten Rost von 3 Seiten grillen. **Nicht** salzen.
Dazu Reis und Zuckererbsen.

Rost niedrige Füße
Vorheizen 5 Minuten
Grillen 1. Seite ca. 7 Minuten
2. Seite ca. 5 Minuten
3. Seite ca. 5 Minuten

20. Grillen von gekochtem Geflügel

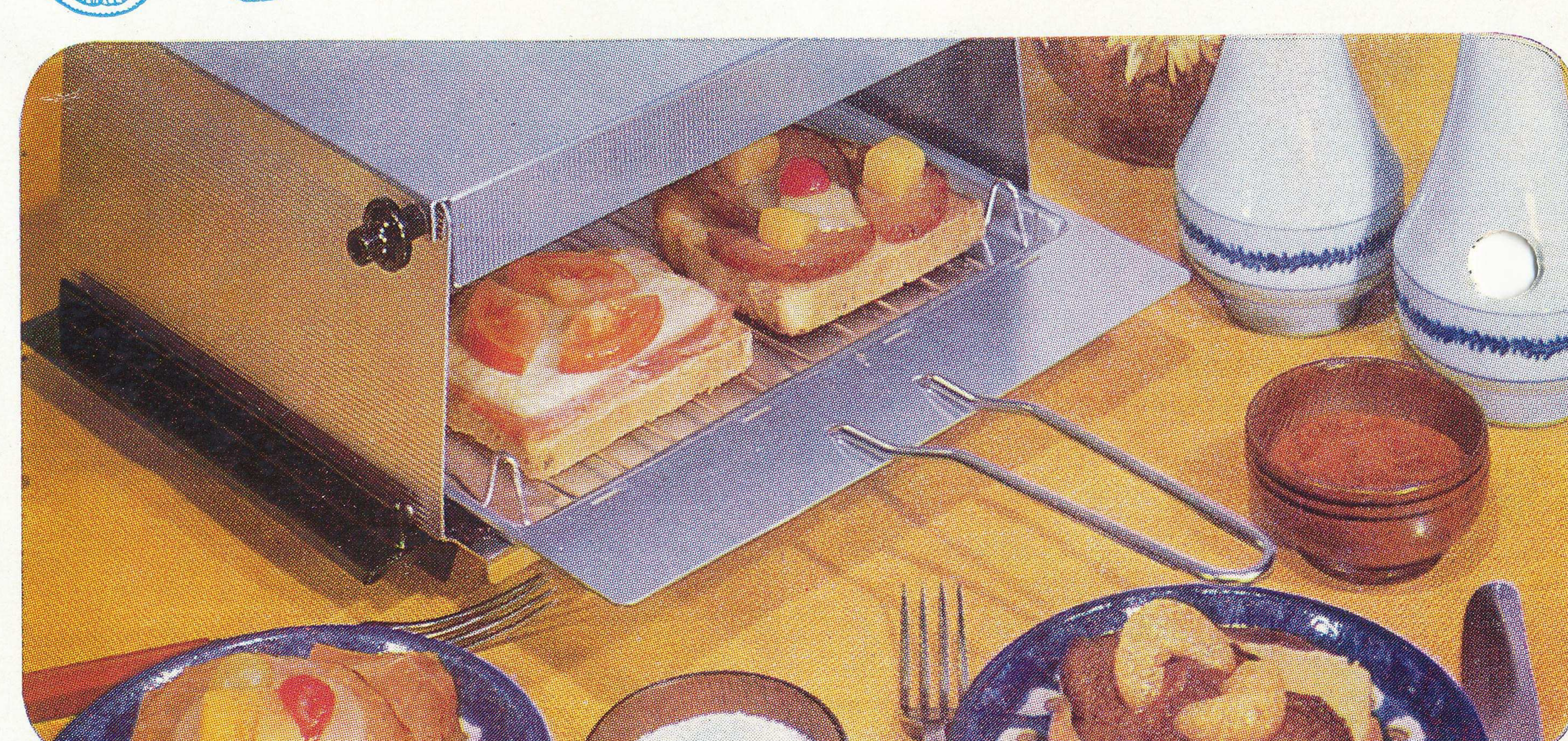
Geflügel kochen bis es gar ist, in Portionsstücke schneiden, pfeffern, salzen, mit Öl bepinseln und beidseitig grillen.

Rost niedrige Füße
Vorheizen 5 Minuten
Grillen 1. Seite ca. 7 Minuten
2. Seite ca. 6 Minuten

21. Grillen von rohem Geflügel

Broilerkeulen oder -brüstchen pfeffern, salzen, mit Öl bepinseln und von beiden Seiten grillen.

Rost niedrige Füße
Vorheizen 5 Minuten
Grillen 1. Seite ca. 13 Minuten
2. Seite ca. 12 Minuten



22. Forellen

Forellen ausnehmen und säubern, leicht salzen, mit flüssiger Butter bestreichen, in Alu-Folie einschlagen und 10 Minuten im Grill garen. Alu-Folie öffnen und die Forellen auf beiden Seiten überbacken. Dabei nochmals mit flüssiger Butter bestreichen. Mit Petersilie und Zitronenscheiben garnieren.

Rost niedrige Füße
Vorheizen 5 Minuten
In Folie garen ca. 10 Minuten
Grillen 1. Seite ca. 5 Minuten
2. Seite ca. 5 Minuten

23. Heilbutt vom Rost

2-3 cm dicke Heilbuttschnitten mit Zitrone beträufeln und etwas ziehen lassen. Mit Öl bepinseln und auf dem ebenfalls eingeölten Rost oder auf Alu-Folie beidseitig grillen. Salzen.

Rost niedrige Füße
Vorheizen 5 Minuten
Grillen 1. Seite 7-8 Minuten
2. Seite 6-7 Minuten

24. Sandwich „Florida"

Toastbrote einseitig rösten. Nichtgeröstete Seiten mit Butter bestreichen, darauf Schinken oder Hartwurst legen, darüber Ananas, Orangen oder Pfirsiche, und das Ganze mit Käsescheibletten bedecken und cremig überbacken.
Bei der Verwendung von rohem Obst vor dem Auflegen der Käsescheiben ca. 2 Minuten grillen, mit dem Käse nochmals ca. 3 Minuten überbacken.

Rost niedrige Füße
Vorheizen 2 Minuten
Toasten ca. 3 Minuten
Überbacken ca. 3 Minuten

25. Sandwich „Anuschka"

Toastbrote einseitig rösten. Nichtgeröstete Seiten mit Butter bestreichen. Kompottfrüchte und Käse in Würfel schneiden und damit Toastscheiben belegen, mit Weißwein oder Kognak beträufeln und mit Pfeffer würzen. Überbacken, bis Käse zerläuft.

Rost niedrige Füße
Vorheizen 2 Minuten
Toasten ca. 3 Minuten
Überbacken ca. 3 Minuten

26. Karlsbader Schnitten

Toastbrote einseitig rösten. Nichtgeröstete Seite mit Butter bestreichen, darauf 1 Scheibe Kochschinken oder Büchsenfleisch und eine Käsescheibe legen. Mit Paprika bestreuen

auch für den kleinen Imbiß stets bereit: party-grill

und überbacken bis der Käse goldgelb wird oder cremig zerläuft. Mit Tomaten garnieren.

Rost hohe Füße
Vorheizen 2 Minuten
Toasten ca. 3 Minuten
Überbacken ca. 3 Minuten

27. Tomaten-Käse-Sandwich

Toastscheiben beidseitig rösten. Oberseite buttern, dicke Tomatenscheiben auflegen, pfeffern und salzen, 2 Minuten überbacken, Käsescheiben auflegen, nochmals 2-3 Minuten überbacken. Wer besonders Herzhaftes liebt, legt - nachdem die Tomaten-Sandwiches erhitzt sind - außer den Käsescheiben noch hauchdünn geschnittene Streifen mageren Speck kreuzweise obenauf und überbäckt das Ganze 2-3 Minuten.

Rost hohe Füße
Vorheizen 2 Minuten
Toasten 1. Seite ca. 3 Minuten
2. Seite ca. 2 Minuten
1. Überbacken ca. 2 Minuten
2. Überbacken ca. 2-3 Minuten

28. Welsh rarebits

Toastscheiben beidseitig rösten, Oberseite buttern und dick mit einem Teig bestreichen, der aus geriebenem Käse, Worcestersoße, Senf, Tomatenmark und Paprika oder Pfeffer besteht. Überbacken, bis der Käse sich goldbraun färbt

Rost hohe Füße
Vorheizen 2 Minuten
Toasten 1. Seite ca. 3 Minuten
2. Seite ca. 2 Minuten
Überbacken 2-3 Minuten

29. Käse-Toast mit Eierfülle

Toastscheiben beidseitig rösten, Oberseite buttern, 1 Käsescheiblette auflegen. Darauf ein Häufchen Eierfülle geben, die aus hartgekochten, gewürfelten Eiern, gewürfelten Gewürzgurken, Mayonnaise oder saurer Sahne, Senf, Salz und Pfeffer gemischt wurde. Darüber gehackte Kräuter und nochmals 1 Käsescheibe. Das Ganze überbacken bis der Käse cremig zerläuft und sich goldbraun färbt. Mit Worcestersoße servieren.

Rost niedrige Füße
Vorheizen 2 Minuten
Toasten 1. Seite ca. 3 Minuten
2. Seite ca. 2 Minuten
Überbacken 3-4 Minuten

30. Käse in Alu-Folie

Eine Delikatesse besonderer Art ist bulgarischer weißer Schafskäse (sogenannter „Schipka" - oder „Lake"-Käse), der - in ca. 1 cm dicke Scheiben geschnitten (pro Portion ca. 100 g) - mit Paprika bestreut, in Alu-Folie eingeschlagen und beidseitig gegrillt wird.
Zu Weißbrot und Rotwein reichen.

Rost hohe Füße
Kein Vorheizen
Grillen 1. Seite 12-15 Minuten
2. Seite ca. 5 Minuten

31. Gegrillte Tomaten

Gleichgroße kleine bis mittlere Tomaten oben über Kreuz einschneiden, Salz und Pfeffer einstreuen. Mit Öl einpinseln oder Butterflöckchen belegen und grillen.

Rost niedrige Füße
Vorheizen 5 Minuten
Grillen ca. 3 Minuten oder
Kein Vorheizen
Grillen 1. Seite ca. 5 Minuten
2. Seite ca. 3 Minuten

32. Gegrillte Tomaten süß

Man würzt über Kreuz eingeschnittene Tomaten mit Zucker und etwas Salz, bevor man sie mit Öl bestreicht oder einem Butterflöckchen belegt und grillt.
Sehr lecker zu kaltem Braten und Graubrot.

Grillen wie Nr. 31

33. Gegrillte Bananen

Bananen schälen, mit Rum und Zitronensaft beträufeln, mit flüssiger Butter gut einpinseln und mit Zucker bestreuen.
Von beiden Seiten grillen.

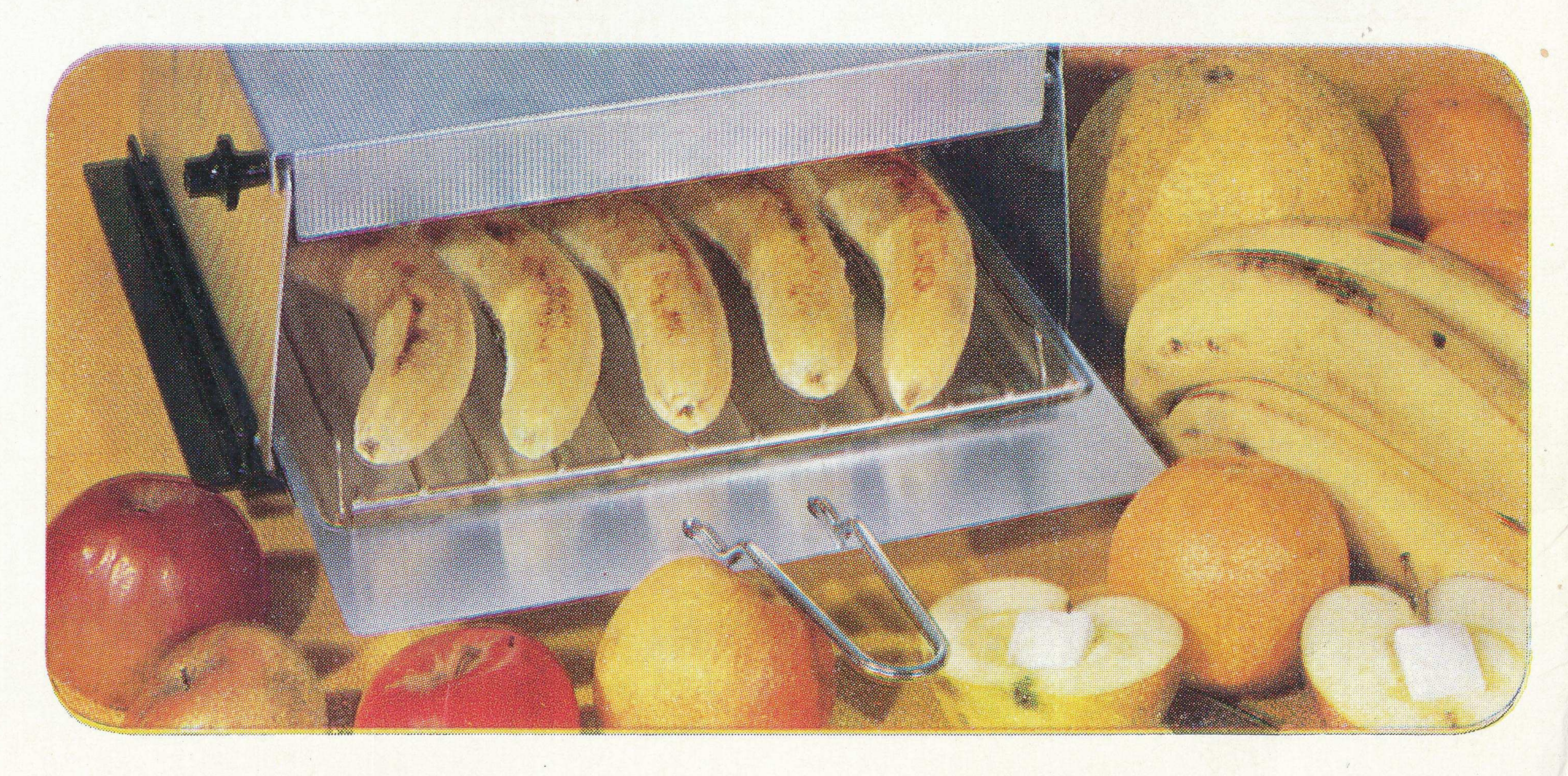
Rost hohe Füße
Vorheizen 4 Minuten
Grillen 1. Seite ca. 4 Minuten
2. Seite ca. 3 Minuten

34. Bratäpfel

Kleine Äpfel säubern und abtrocknen. Ohne Rost direkt in die Fettfangschale legen.

Kein Vorheizen
Grillen 1. Seite 5-7 Minuten
2. Seite ca. 3 Minuten

Nach dem Ausschalten die Äpfel noch 3 Minuten im Grill belassen, damit sie gar werden.



35. Gegrillte Apfelhälften

Große Äpfel werden halbiert und zuerst auf die Schnittflächen gelegt. Nach dem Wenden zerlassene Butter auf die Schnittflächen streichen. Auf die fertigen Bratäpfelhälften Kognak träufeln. Evtl. mit Vanillezucker bestreuen.

Kein Vorheizen

Grillen und Nachgaren wie Rezept 34

36. Toastbrot rösten (4 Scheiben)

Rost hohe Füße
Vorheizen ca. 2 Minuten
Toasten 1. Seite ca. 3 Minuten
2. Seite ca. 2 Minuten

Bei nur 2 oder 1 Scheibe diese auf die Mitte des Grillrostes legen, wobei die obere (gerundete) Brotkante zur Öffnung zeigt.

37. Landbrot rösten

Rost hohe Füße
Vorheizen ca. 3 Minuten
Rösten 1. Seite ca. 5 Minuten
2. Seite ca. 2,5 Minuten

38. Brötchen aufbacken

Bei 4 bis 6 Brötchen zuerst die Unterseite mit Wasser anfeuchten und grillen, dann die Oberseite anfeuchten und ebenfalls grillen.

Rost niedrige Füße
Kein Vorheizen
Aufbacken Unterseite ca. 3 Minuten
Oberseite ca. 2 Minuten

Stecker herausziehen und die Brötchen noch 1-2 Minuten im heißen Grill belassen.

Außerdem können Sie im „acosta" party-grill Pasteten und Ragout-fin überbacken sowie Suppen gratinieren.

Er eignet sich ebenso zum Aufwärmen von Speisen (ohne Vorheizen).

Nicht mehr frische Salzstangen oder anderes Cocktail-Gebäck geben Sie ohne Vorheizen direkt auf die Fettfangschale und erhitzen es einige Minuten unter Wenden. Nach dem Abkühlen ist es wieder herrlich knusprig.

Ihrer Fantasie im Erfinden leckerer Grill- und Toastspezialitäten mit dem „acosta" party-grill sind beinahe keine Grenzen gesetzt.

VEB ACOSTA ELEKTROMECHANIK · DDR–5907 THAL (THÜRINGEN)

Telefon: Ruhla 2112 · Telex: 618872 acos dd



EXPORT-IMPORT · VOLKSEIGENER AUSSENHANDELSBETRIEB DER DDR
DDR-102 BERLIN, ALEXANDERPLATZ 6 · HAUS DER ELEKTROINDUSTRIE